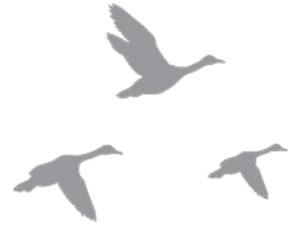


<https://www.kaikenwines.com/vino/ultra/ultra-cs>



KAIKEN



## KAIKEN ULTRA CABERNET SAUVIGNON 2017

### VIÑEDOS

El 100% de las uvas utilizadas para este Cabernet Sauvignon provienen de nuestros viñedos en Vistalba. Con más de 80 años de antigüedad, sus nobles y viejas parras aportan elegancia, estructura y potencia en el vino. Los suelos de nuestro viñedo, ubicado a 800 metros del río Mendoza y a 1.050 metros sobre el nivel del mar, son de origen aluvial compuesto en un 20% de arcilla. Debajo de los 50 centímetros, aparece el canto rodado, proveniente del río Mendoza, lo que nos permite obtener uvas de gran concentración y alta calidad.

### INFORME DE VENDIMIA

Los meses de enero y febrero se ubicaron con temperaturas medias entre 1 y 2°C superiores al histórico. El invierno comenzó normalmente pero fue muy largo en el tiempo. Las precipitaciones fueron muy por debajo de la media histórica, por lo que la sanidad de la uva fue excelente, sin problemas de enfermedades criptogámicas. La uva tinta tuvo un adelantamiento de maduración de unos 10 días, debido a la poca carga de los viñedos y a un verano más cálido.

El inicio de la vendimia fue el 3 de febrero con Pinot Noir para base de espumante con 20 días de antelación si se compara con el año anterior. La calidad de los caldos de los vinos blancos es excepcional debido a la gran sanidad de la uva.

Lo que se destaca este año es el grosor del hollejo de la uva que es muy superior a otros años, por lo que los primeros vinos tintos descubados tienen una gran carga de color y aromas, sobre todo frutados. En pocas palabras, la vendimia 2017 fue una cosecha "equilibrada" en cuanto a la madurez polifenólica con respecto a la azucarina, con una acidez justa, por lo que los vinos tendrán un gran potencial de guarda.

### VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas para elaborar nuestro Kaiken Ultra Cabernet fueron cosechadas a mano en abril y transportadas en bandejas de 15 kilos para no dañar las bayas y mantener intacta la calidad de la fruta, que luego fue seleccionada manualmente en la bodega eliminando cualquier elemento que pueda ir en desmedro de la calidad final. El mosto se fermentó en tanques pequeños, lo cual permite llevar a cabo el proceso en óptimas condiciones preservando las características y cualidades que el viñedo confiere a las uvas. La fermentación, maceración incluida, se extendió por un período de un mes. Luego, el 100% vino se trasegó a barricas francesas - un tercio de la mezcla pasó a barricas nuevas y el resto a barricas de segundo y tercer uso. Esto contribuye a resaltar y potenciar el carácter frutal del vino. El añejamiento en barrica se extendió durante 12 meses y fue levemente filtrado mediante cartuchos previo a su envasado.

### SERVICIO

Considerando que nuestro Cabernet Sauvignon Ultra es un vino elegante, agradable y de gran potencia, se recomienda decantar por 30 minutos antes del servicio para que el vino se oxigene y alcance su máxima expresión desplegando toda su deliciosa carga de sabores y aromas. Servir a 15°-17°C (59°-63°F) acompañado de carnes de caza y preparaciones complejas o simplemente disfrútelo con quesos de sabores intensos y maduros. Guardar en un lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C y resguardado de fuentes de luz.

### DATOS TÉCNICOS:

**Denominación de origen:** Luján de Cuyo, Mendoza

**Sub-región:** Vistalba

**Composición varietal:** 100 % Cabernet Sauvignon

**Selección de clones:** Masal

**Rendimiento:** 4,5 a 5 ton/ha (1,8 a 2 ton/acre)

**Maceración pre-fermentativa:** 7 días a 10°C

**Fermentación alcohólica:** aproximadamente 7 días a 28°C

**Maceración post-fermentativa:** 20 días

**Equipo enológico:** Rogelio Rabino - Gustavo Hörmann

**Enólogos consultores:** Aurelio Montes Sr y Aurelio Montes Jr.

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14,5 °
Acidez total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3,8 g/l
Azúcar residual:	2,2 g/l
pH:	3,5
SO <sub>2</sub> libre:	30 ppm

Safra 2017. Almoço em 20/06/2020.